

# Cateringvorschläge alti Sagi



## **Liebe Kreuz-Gäste**

Herzlichen Dank, dass Sie das Hotel-Restaurant Kreuz als Caterer für Ihren Anlass ins Auge fassen. Unser Anliegen ist es, Sie persönlich und individuell zu beraten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Möglichkeiten. Wir bitten Sie, bei der Auswahl zu berücksichtigen, dass Sie sich auf ein Menu festlegen.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns in Leissigen begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Wir werden alles daran setzen, Sie und Ihre Gäste mit der bekannten „Kreuz-Gastlichkeit“ zu verwöhnen.

**Familie H. Gosteli und das „Kreuz-Team“**

## Aperitif Vorschläge (Dauer 1 Stunde)

### Niederhorn

Nüssli, Chips, Knabbergebäck und Blätterteig Fr. 4.50

### Stockhorn

Farbenfrohes Gemüse mit verschiedenen Saucen zum Dippen Fr. 8.50

### Leissig Bärgli

Hobelkäse und Trockenfleisch mit Züpfle Fr. 14.00

### Morgenberghorn

5 verschiedene Baguette-Canapés  
Rohschinken, Hüttenkäse, Rauchlachs, Tomate, Thon Fr. 13.50

### Thunersee

Mini Frühlingsrolle, Käseküchlein, Schinkengipfeli,  
Mini Pizza (je 1 Stück) Fr. 12.00

### Aperitif-Show Kreuz

#### Warme und Kalte Aperitif Häppchen speziell präsentiert

Tomatenwürfel mit Mozarellaperlen, Pouletsalat mit Ananas und Curry,  
Rindstatar auf Toast, geräuchertes Forellenmousse, Crevetten-Cocktail  
Saisonaler Kaltschalen-Shot, Baguette-Canapés, Mini Frühlingsrolle,  
Käseküchlein und Schinkengipfeli Fr. 28.50

Mindestbestellmenge pro Variante: 10 Portionen

Weinempfehlungen zum Aperitif (Verlangen Sie unsere Weinkarte)

#### Flaschen 75cl

Spiezer RieslingxSilvaner	Fr.	44.00
Prà Bianco, Guido Brivio	Fr.	43.00
Château d'Auvernier Blanc	Fr.	39.00
Aigle AOC « Royal » Waldvogel	Fr.	48.00
Ceil de Perdrix, Châteaux d'Auvernier (Rose)	Fr.	46.00
Spiezer Intro (rot)	Fr.	48.00

#### Flaschen 50cl

Fendant de Valais	Fr.	20.00
Yvorne	Fr.	25.00
Johannisberg du Valais	Fr.	22.50
Zizerser Blauburgunder	Fr.	27..50

**Die Preise für den Aperitif verstehen sich inklusive Transport, Auf- und Abbau, Geschirr, sowie den Service während dem Aperitif.**

## Vorspeisen

Salatbuffet Fr. 8.50

Vorspeisenbüffet

Trockenfleisch und Hobelkäse, Pasteten und Terrinen,  
geräuchte Fische mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail,  
Züpfle und Butter Fr. 19.50

## Suppen

Nach Ihrem Geschmack Fr. 6.00

## Hauptspeisen

Schweinsbraten an Rahmsauce Fr. 23.50

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Fr. 28.50

Rindsschmorbraten Fr. 28.50

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce Fr. 21.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce Fr. 29.00

Rindsragout mit Mischpilzen Fr. 28.00

Felchenfilet an Mandelbutter Fr. 26.00

Gemüsebouquett (4 Sorten) Fr. 8.50

**Stärkebeilagen, in den obigen Preisen inbegriffen:  
Reis, Kartoffelgratin, Spätzli, Penne, Salzkartoffeln**

## Grillbuffet

**Rind-, Schwein-, und Pferdesteaks, Poulet, Sparerips, Chippolataspiessli**

**Gemüsespiessli, Kartoffelgratin**

**und Reis, 4 verschiedene Saucen**

**Fr. 32.00 pro Person**

**Grillmiete mit Gas Pauschal: CHF 100.00**

**Grillmeister CHF 55.00 pro Stunde**

## Dessert

Gebrannte Creme, Früchtekuchen, Caramelköppli, Fruchtsalat,

Schokoladenmousse und Schlagrahm,

Panna Cotta im Glas mit Fruchtsauce Fr. 14.50

Einzelne Komponenten Fr. 6.50

Glaceportionen der Molki Meiringen (verschiedene Aromen) Fr. 5.00

Käsebrett mit Früchtebrot Fr. 12.00

## Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 1.5 Liter	Fr.	5.00
Rivella, Cola, Citro, Eistee, Apfelschorle 1.5 Liter	Fr.	5.00
Rugenbräu Spetzli/ Alkoholfrei	Fr.	3.50
Rugen Lager 5dl	Fr.	4.50

**Für unsere Weine verrechnen wir 60% unserer Kartenpreise**  
Bei allen Getränken verrechnen wir den effektiven Verbrauch  
**Fleischdeklaration: Unser Fleisch stammt aus der Schweiz**

**Die obigen Preise verstehen sich pro Person inklusive MwSt sowie der Lieferung**

## Zusatzleistungen

Servicemitarbeiter pro Stunde (1 Mitarbeiter pro 25 Gäste)	Fr.	55.00
Koch zum Schöpfen pro Stunde	Fr.	55.00
Reinigung der Sagi pro Stunde (auf Wunsch Übernahme und Abgabe durch uns)	Fr.	55.00
Standard aufdecken (Duni Läufer und Servietten)		
Farbe nach Wunsch, inkl. Teelichter und Arbeit pro Person	Fr.	4.50
weisse Tischtücher pro Festisch	Fr.	8.50
Stoffservietten weiss pro Stück	Fr.	2.50
Blumen und Dekoration nach Aufwand		

**Bei Reservation mit Vollservice ist die Reinigung des Geschirrs inbegriffen.**

## **Menubesprechung**

Wir bitten Sie, für die Absprache Ihres Anlasses einen Termin mit uns zu vereinbaren, so können wir Zeit für Sie reservieren und ersparen Ihnen Wartezeiten.

## **Tischdekorationen/Blumen**

Wünschen Sie etwas Spezielles? Ein Blumenarrangement oder ein Gesteck? Unsere Hausfloristin Edith Abegglen hat immer passende Ideen bereit.

**Edith's Blumendecor 3852 Ringgenberg 033 823 37 77**

Wir würden uns freuen, Ihren Anlass durchführen zu dürfen  
und werden alles daran setzen, dass Ihr Fest bei Allen in  
schöner Erinnerung bleiben wird.

Familie H. Gosteli